



Een culinaire reis door Piemonte en omstreken - bij jou thuis

Italië kent vele keukens, maar die van het noorden is anders. Minder bekend, maar des te rijker in smaak, traditie en karakter. Piemonte en haar omliggende regio's vormen een culinaire schatkamer waar ambacht, eenvoud en kwaliteit vooropstaan.

Precies dat breng ik bij jou aan tafel.

Met deze privé kookworkshop ervaar je de keuken van Piemonte en omstreken zoals die bedoeld is: puur, lokaal en vol aandacht. Jij en je gasten gaan zélf aan de slag - in jullie eigen keuken - onder mijn begeleiding. Geen standaard diner, maar een actieve en persoonlijke ervaring waarbij koken en genieten hand in hand gaan.

Je kiest uit 40 zorgvuldig geselecteerde gerechten en stelt daarmee jouw eigen vijfgangenmenu samen. Elk menu wordt versterkt door bijpassende wijnen uit Piemonte, gekozen om de smaken naar een hoger niveau te tillen. Dit is geen kookworkshop in een kookstudio. Dit is een avond vol beleving, verbondenheid en smaak - gewoon bij jou thuis.





Over Martino di Piemonte

Mijn naam is Martino. Ik ben opgegroeid met de smaken van Italië, en dan vooral met die uit het noorden: robuust, verfijnd en altijd met aandacht bereid. De liefde voor de Noord-Italiaanse keuken zit diep - en die deel ik het liefst van dichtbij.

Martino geeft privé kookworkshops bij de mensen thuis. Geen show, maar echte beleving: samen koken, leren, proeven en genieten. Ik neem je mee in de tradities van Piemonte en omstreken, met gerechten die recht doen aan hun herkomst en wijnen die de avond compleet maken.

Ik geloof dat koken mensen verbindt. Dat het niet draait om perfectie, maar om aandacht, sfeer en goede smaak. Precies dát breng ik bij je aan tafel.





Piemonte en omstreken



Piemonte ligt in het noordwesten van Italië, aan de voet van de Alpen. Het is een regio met een rijke culinaire traditie, gevormd door bergen, bossen, wijngaarden en seizoenen. Hier worden smaken niet bedacht, maar geboren uit de grond, het klimaat en de geschiedenis.

De keuken van Piemonte is tegelijk puur en verfijnd. Geen schreeuwerige smaken, maar gelaagd, aards en eerlijk. En aan wijnen die tot de mooiste van Italië behoren.

Ook de omliggende regio's - zoals Ligurië met haar kustinvloeden, Valle d'Aosta met alpine tradities en Lombardije met mild elegantie - kleuren mee in dit menu. Elk met een eigen karakter, maar altijd met dezelfde aandacht voor eenvoud en kwaliteit.

Deze workshop is een ode aan Noord-Italië. Niet aan toeristische clichés, maar aan de échte keuken. Stil, krachtig en vol smaak.



Stel jouw eigen menu samen

Elke workshop begint met jouw keuzes. Je ontvangt een selectie van 40 gerechten uit Piemonte en omstreken, zorgvuldig samengesteld om mee te koken én van te genieten.

Je stelt zelf een vijfgangendiner samen volgens deze opbouw:

- 2 voorgerechten (antipasti)
- 1 tussengerecht (primo)
- 1 hoofdgerecht (secondo)
- 1 dessert (dolce)

Alle gerechten worden door jou en je gasten zelf bereid - onder mijn begeleiding, stap voor stap. Elk menu wordt aangevuld met bijpassende wijnen uit Piemonte, geselecteerd om de smaken te versterken en het geheel tot een echte beleving te maken.

Jouw smaak, jouw menu, jouw avond.



ANTIPASTI

Kies twee voorgerechten





Parmezaans kaasbakje en rozemarijn kwartelboutjes

Luchtig Parmezaanse kaasbakje, gevuld met selderijpuree en krokant gebakken kwartelboutjes op smaak gebracht met rozemarijn.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* - Sappig, soepel en kruidig. Ondersteunt de zachte texturen en kruidigheid zonder te overheersen.

Saltimbocca van zeebaars

Malse zeebaarsfilet, gewikkeld in Parmaham en salie, kort gebakken in een lichte wijnsaus.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Favorita* - Peer, citrus en witte bloemen zorgen voor frisheid en balans bij dit verfijnde surf & turf-gerecht.

Toren van Melanzane

Gelaagde aubergine met tomaat, mozzarella en Parmezaanse kaas, overgoten met een pittige karamelsaus. Vegetarisch, vol diepte en karakter.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* - Fris en levendig, met sappig rood fruit dat mooi aansluit bij de tomaat en de romige mozzarella.

Vitello Tonnato met limoenkaramel

Fijn gesneden kalfsfricandeau met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en een subtiele hint van limoenkaramel.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Favorita* - Fris en licht bitter, met citrus en kruiden die de tonijn en limoen mooi accentueren.

Vitello Tonnato (maar dan anders)

Kort aangebakken tonijn met citroenmayonaise, kappertjes en kalfsfricandeau.

Wijnsuggestie: 🍷 *Erbaluce di Caluso* - Knisperend zuur en pure elegantie maken deze wijn ideaal bij romige en vette visgerechten. *Alternatief:* 🍷 *Langhe Chardonnay* - Iets ronder en breder, versterkt de combinatie van kalf én tonijn.

Zalmtartaar met zeewier

Fijne tartaar van gerookte en verse zalm, met limoen, crème fraîche en zilte toets van zeewier.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Nas-cetta* - Ziltig en licht aromatisch, met citrus en tropisch fruit. Een zeldzame druif, perfect bij mariene smaken.



Bietenflan met Pecorino

Zijdezachte flan van rode biet, overgoten met een romige Pecorino-saus. Elegant en uitgesproken.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* - Elegant, licht en kruidig, met aardbei en witte peper. Pelaverga's verfijning vormt een mooi contrast met de aardse biet en de romige saus.

Fontina kaasflan met perenmosterd en blauwe bessensaus

Romige Fontinaflan met een pikante perenmosterd en blauwe bessensaus - zoet, zout en kruidig in perfecte balans.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* - Fris, fruitig en sappig. De zuren snijden mooi door de romigheid en versterken zowel het pittige als het zoete.

Parmezaanse kaasbakje gevuld met pompoen en coquilles

Luchtig Parmezaanse kaasbakje, gevuld met kruidige pompoenpuree, gebakken coquilles, garnalen en pancetta.

Wijnsuggestie: 🍷 *Roero Arneis* - Perzik, hazelnoot en zachte kruiden maken de brug tussen zoete pompoen en zilte zeevruchten.

Groene asperges met gepocheerd ei

Groene asperges met een perfect gepocheerd ei, afgewerkt met Parmezaanse kaas - een klassiek, elegant voorgerecht.

Wijnsuggestie: 🍷 *Roero Arneis* - Perzik, hazelnoot en zachte kruiden zorgen voor harmonie met zowel asperges als eidooier.

Gepocheerd ei met eekhoortjesbrood en kaasfondue

Romig gepocheerd ei op een bed van geurige paddenstoelen, met een rijke Grana Padano-saus.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* - Lichtvoetig, met kruidigheid en zachte tannines. Een perfecte aanvulling op paddenstoel en kaas.



PRIMI

Kies één gerecht



Spaghetti alla Vongole

Een pure klassieker van de Ligurische kust: delicate venusschelpen, witte wijn, knoflook en peterselie smelten samen tot een licht en verfijnd geheel.

Wijnsuggestie: 🍷 *Gavi di Gavi* - Fris en mineralig, met elegante zuren die de zilte tonen van de vongole prachtig aanvullen. *Alternatief:* 🍷 *Pelaverga Piccolo* - Licht, kruidig en verfrissend bij zeevruchten

Tagliatelle met wildzwijnragout

Verse tagliatelle met een diepe, langzaam gegaarde ragout van wild zwijn, verrijkt met rode wijn en kruiden. Een krachtig en troostrijk herfstgerecht.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Asti* - Fris, sappig en levendig. De zuren verfrissen de mond en brengen luchtigheid in het rijke stoofvlees.

Tjarin met bagna cauda

Fijne eierpasta uit Piemonte met een uitgesproken saus van ansjovis, knoflook en geroosterde paprika - intens, zilt en verwarmend.

Wijnsuggestie: 🍷 *Ruchè di Castagnole Monferrato* - Bloemig, kruidig en uniek. De aroma's van roos, kaneel en peper contrasteren prachtig met het ziltige en romige van de saus.

Tagliatelle met eekhoortjesbrood

Romige saus van vers eekhoortjesbrood en Parmezaanse kaas over handgemaakte tagliatelle. Comfortfood met een rijke, aardse toets.

Wijnsuggestie: 🍷 *Nebbiolo d'Alba* - Aards, krachtig en gestructureerd. Nebbiolo tilt de umami van de paddenstoelen op en verankert het gerecht.

Tagliatelle met kalfsragout

Subtiële ragout van kalfsvlees, zacht gegaard in witte wijn met fijne kruiden. Elegant en zacht van smaak, perfect voor lichte pastagerechten

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Chardonnay* - Rond en zacht, met voldoende frisheid om de delicatessen van kalf te begeleiden.

Alternatief: 🍷 *Dolcetto d'Alba* - Soepel en fruitig, met bescheiden tannines die de zachtheid van het kalf respecteren.



Risotto met eekhoorntjesbrood

Romige risotto met vers eekhoorntjesbrood en Parmezaanse kaas - intens van smaak en heerlijk romig.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Nas-cetta* - Verfijnd, met frisse zuren en subtiele aroma's die de rijkdom van de risotto verlichten.

Alternatief: 🍷 *Nebbiolo d'Alba* - Voor wie de aardse tonen extra wil verdiepen.

Paniscia alla Novarese (Risotto uit Novara)

Unieke risotto uit Novara met borlottibonen, salami en rode wijn. Rijk, hartig en stevig van karakter.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* - Fruitig en toegankelijk. Zijn milde structuur sluit perfect aan bij dit rustieke rijstgerecht. *Alternatief:* 🍷 *Barbera d'Alba* - Iets frisser en levendiger, voor wie meer elegantie zoekt.

Risotto met Barolo, radicchio en fontina

Een krachtige risotto waarin bitterheid van radicchio, romigheid van Fontina en de diepgang van Barolo samenkomen in perfecte harmonie.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* - Iets frisser en lichter dan Barolo zelf, waardoor het gerecht niet té zwaar wordt. Houd het soepel en evenwichtig.

Gnocchi met courgette en pancetta

Luchtige aardappelgnocchi met krokante pancetta, knoflook en gebakken courgette - vol, hartig en verrassend fris.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* - Lichtvoetig, peperig en verfrissend. Houdt het gerecht luchtig en snijdt mooi door het vet van de pancetta.



SECONDI

Kies één gerecht



Brasato al Barolo

Een van de vijftien klassieke gerechten uit de Piemonteese keuken: mals rundvlees langzaam gestoofd in Barolo, met aromatische groenten en kruiden. Een gerecht vol diepte, warmte en elegantie.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barolo* - De koning van Piemonte. Krachtige structuur en verfijnde tannines die prachtig harmoniëren met de rijkdom van het gerecht.

Kalfsschnitzel alla Bolognese

Goudbruin gepaneerde kalfsschnitzel, belegd met Parmaham en gesmolten mozzarella, zacht gegaard in vleesbouillon - een luxueuze klassieker uit de keukens van Bologna, vol zachte hartigheid.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* - De levendige zuren en frisse bessenaroma's brengen balans in het rijke vet en laten de gesmolten kaas schitteren.

Parelhoen met Parmaham en mosterd roomsaus

Sappige parelhoen filet, omwikkeld met krokant gebakken Parmaham, geserveerd met een fluweelzachte mosterd roomsaus en een grove groentestoof.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbaresco* - Elegant en complex, met florale toetsen en zachte structuur.

Dorade met aardappelkorst

Doradefilet in krokante aardappelkorst, geserveerd op een bedje van seizoensgroenten. Licht, verfijnd en puur.

Wijnsuggestie: 🍷 *Favorita* - Frisse peer, citrus en kruidige tonen brengen lichtheid aan het gerecht en accentueren de krokante korst.

Alternatief: 🍷 *Roero Arneis* - Ronder en notiger, sluit mooi aan bij aardappel.

Ossenhaas met balsamico - honingsaus

Perfect gebakken ossenhaas met een diepe, zoet-aardse reductie van balsamico en honing, geserveerd met zacht gestoofde aardperen.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barolo* - Rijk en krachtig, sluit naadloos aan bij de diepte van vlees en saus.

Alternatief: 🍷 *Barbaresco* - Zijdezacht en gelaagd, met aardse finesse.

Kalfsoester met Marsala

Gebakken kalfsoester in een zijdezachte Marsala-reductie, geserveerd met boterzachte aardperen. Warm, lichtzoet en elegant van karakter.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Nebbiolo* - Frisse zuren en florale elegantie snijden door de romige saus.



Tonijn in Parmaham

Tonijnfilet kort gebakken en omwikkeld met krokante Parmaham, geserveerd op een kruidige groentestoof - surf & turf op z'n Italiaans.

Wijnsuggestie: 🍷 🍷 *Pelaverga* - Licht, kruidig en subtiel. De perfecte rode wijn voor de unieke combinatie van vis en gezouten ham.

Pollo alla Cacciatora

De klassieke 'kip van de jager': gestoofd in tomaat, kruiden en rode wijn. Een rustiek gerecht met diepe smaken - een icoon van de Italiaanse huiskeuken.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* - Sappig, fruitig en soepel. Een ideale metgezel voor tomaat en gestoofde kip.

Gestoofd hertenvlees met polenta

Langzaam gegaarde hertenstoof in rode wijn, geserveerd met romige polenta en gesmolten kaas. Een krachtig, hartverwarmend gerecht dat het beste van noordelijk Italië samenvat.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* - Frisse zuren snijden door het rijke vlees en verlichten de romige polenta.

Konijn alla Piemontese

Malse konijn filets, langzaam gegaard in witte wijn met rozemarijn, groenten en een vleugje mosterd. Afgewerkt met geroosterde hazelnoten - een elegante klassieker uit Piemonte.

Wijnsuggestie: 🍷 *Nebbiolo d'Alba* - Aards en gestructureerd, krachtig zonder te overheersen.

Alternatief: 🍷 *Langhe Chardonnay* - Rond en zacht, met frisse zuren als tegenhanger.

Zalmforel met wortel en honing

Zalmforel, kort gemarineerd en licht geglaceerd, geserveerd met gekarameliseerde bospeen, sjalot en een vleugje honing - een spel van zoet, zout en umami.

Wijnsuggestie: 🍷 *Favorita* - Levendige frisheid van peer en limoen accentueert zowel de vis als de wortel.



DOLCI

Kies één gerecht



Bicerin

Turijnse klassieker van gesmolten chocolade, espresso en room - geserveerd in lagen in een glas. Donker, romig en verwarmend.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* - Turijnse klassieker van gesmolten chocolade, espresso en room - geserveerd in lagen in een glas. Donker, romig en verwarmend.

Zabaglione met chocoladesaus

Luchtig eierdessert met Marsala en suiker, warm geserveerd met donkere chocoladesaus en knapperige lange vingers.

Wijnsuggestie: 🍷 *Moscato d'Asti* - Fijn mousserend, met perzik en citrusbloesem. De ideale compagnon bij de lichtheid van zabaglione en het bittertje van chocolade.

Semifreddo met limoncello

Fris en bevroren dessert op basis van room en limoncello. Zachtzoet met een citruskick.

Wijnsuggestie: 🍷 *Moscato d'Asti* - Subtiële bubbel en citrustonen maken een elegante brug met de limoncello.

Semifreddo met nougat en chocolade

Romige semifreddo met zachte nougat, afgewerkt met een rijke topping van donkere chocolade.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* - Fruitig en licht bruisend, met zachte tannines. Ideaal bij noten en chocolade.

Bônet Piemontese

Traditionele Piemontese pudding van cacao, amaretti, rum en eieren - geserveerd met kersencompote en hazelnoten.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* - Zijn lichtheid en florale karakter brengen evenwicht in dit diepe, rijke dessert.

Panna cotta met toppings naar keuze

Zijdezachte klassieker, met keuze uit zeezout-karamel, bosvruchten, amarena-kersen of drop.

Wijnsuggestie: 🍷 *Moscato d'Asti* - Fris, lichtzoet en aromatisch. Past naadloos bij elke topping zonder te overheersen.



Il segreto di Martino

Het slotakkoord: een panna cotta met espresso, rum en cacao. Krokant en romig, intens en fluwelig. Een mysterie dat zich pas in de mond onthult.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* - De zachte mousse en florale fruitigheid maken dit mysterieuze dessert luchtig en elegant.

Martino's Delight

Een creatie waarin de robuuste smaken van Bônet samensmelten met de zachtheid van panna cotta. Karamel, cacao, amaretti en room in een gelaagde sensatie.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* - Zijn lichtheid en rode vruchten bieden frisheid bij dit rijke, decadente dessert.



Praktische info & reserveren

Privé kookworkshop bij jou thuis

Voor 2 tot 8 personen - in heel Nederland en omstreken

Wat je kunt verwachten:

- Samen bereiden jullie een vijfgangendiner, stap voor stap begeleid
- Inclusief aperitief, vijf Piemontezen wijnen én een digestief
- Martino verzorgt alle ingrediënten, recepten en wijnen
- Locatie: bij jou thuis, in je eigen keuken met je eigen spullen

Tijdschema:

- Workshop van 17:00 tot 22:30
- Martino arriveert om 15:30 om alles voor te bereiden

Tarieven per persoon:

- 2 personen € 200
- 4 personen € 175
- 6 personen € 165
- 8 personen € 155

Reiskosten:

- Binnen Nederland: € 75,00 voor vervoer (excl. parkeerkosten)
- Buiten Nederland: in overleg

Reserveren of vragen:

Mail naar info@martinodipiemonte.nl of bezoek martinodipiemonte.nl

Zelf ervaren? Ontdek de beleving!

Tot snel in jouw keuken.

Of je nu kookt voor vrienden, familie of gewoon voor jezelf en partner: samen iets moois maken, daar draait het om. Met aandacht, goede ingrediënten en een vleugje Italiaanse flair.

Ik kijk ernaar uit om bij jou thuis een avond vol smaak, sfeer en plezier te verzorgen.

A presto - tot binnenkort!

Martino

martinodipiemonte.nl | info@martinodipiemonte.nl | 0622660596